

## Pressé de légumes du soleil



Budget :



### Ingrédients pour 10 Couverts

Réf.	Libellé	Quantité
44438	Brunoise provençale 2,5 kg Paysan Breton	500 Gramme
202541	Jambon cru de pays tranché 25 x 20 g	100 Gramme
41930	Grana Padano pétale AOP 26% MG 500g Michelangelo	100 Gramme
30433	Poêlée ratatouille enrobée 2,5 kg PassionFroid	250 Gramme
20086	Ail coupé 500 g PassionFroid	25 Gramme
20088	Basilic coupé 500 g PassionFroid	20 Gramme
	Coulis de tomate	0,2 Litre
	Citron vert	1 Pièce Unitaire
	Thé fumé	5 Gramme
	Huile d'olive	0,005 Litre
	Vinaigre balsamique	0,01 Litre
	Poivre	PM

### Recette

1. Préparer l'assaisonnement provençal : mettre en décongélation la poêlée ratatouille en chambre froide positive
2. Après décongélation, mixer la ratatouille avec le coulis de tomate, l'ail et le basilic
3. Ajouter le citron vert, le thé fumé et le poivre
4. Ajouter la brunoise provençale décongelée dans l'assaisonnement provençal
5. Monter dans un cercle la brunoise puis disposer dessus les allumettes de jambon cru
6. Finir avec un pétale de grana padano, un cordon d'huile d'olive et de vinaigre balsamique